

## 行政院農業委員會花蓮區農業改良場 研究成果技術移轉意願書

移轉技術名稱	即食餐包加工技術- 山藥零餘子、樹豆豬腳及山苦瓜三項產品
農業科技〈產學合作〉計畫名稱及編號	山藥零餘子即食餐包加工利用研發 94 農科-12.1.3-花-V1
計畫主持人	羅李烟
擬利用技術內容	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、食材特性分析報告：食材營養成分及特殊元素。</li> <li>2、產品配方設計：產品具天然、低糖、低鹽、低脂、無防腐劑及清淡可口、易消化吸收、柔軟易咀嚼、即食等特性之設計配方。</li> <li>3、高湯燉煮技術：以天然蔬果及保健作物為食材，並運用高湯燉煮技術，如溫控及提升高湯清爽、色澤、風味等。</li> <li>4、鋁箔立袋滅菌技術：以鋁箔立式殺菌軟袋為包裝材質，並採用新穎滅菌方式，產品可保存室溫 1 年。</li> </ol>
預期應用範圍及預期產品	<ol style="list-style-type: none"> <li>1、本產品之優點具營養均衡及整體風味佳、銀髮族最佳之養生保健食品、食用便利、攜帶方便、可置於室溫保存一年。</li> <li>2、產品整包放入熱水五分鐘即可食用，具有迅速又便利等優點。</li> <li>3、預期產品：山藥零餘子、樹豆豬腳、山苦瓜等 3 項產品。</li> </ol>

廠商名稱：

申請人（公司代表人）：

（簽章）

申請日期：        年        月        日